

Viele, die sich für gute japanische Messer interessieren, scheuen sich, ein Wabocho zu erwerben, wo



Die Japaner sagen: „Zu jedem Messer gehört ein Stein“, und damit wird auch auf einen wichtigen Sa

Da der Stahl der Wabocho's härter ist als ein normaler Wetzstahl, ist diese Art des Schärfens mit dem

Am besten sind Nass-Schleifsteine. Es gibt gute japanische Naturschleifsteine (Toishi) wie zum Beispi

Alternativ hierzu sind die synthetischen Wassersteine zu nennen, die wir Ihnen hier von Naniwa empf

Mittlere Körnungen (800–1.000er) werden zum Grundschliff genommen, hohe Körnungen (ab 2



Alle Schleifsteine müssen ab und zu wieder plan gemacht werden, dies kann mit einem Abritzstein durchgeführt werden.

Letztendlich bleibt es Ihnen überlassen, ob Sie sich für einen Natur- oder Synthesestein entscheiden.



Bevor Sie jedoch mit dem Stein arbeiten können, müssen Sie ihn eine Viertel Stunde ins Wasser legen.

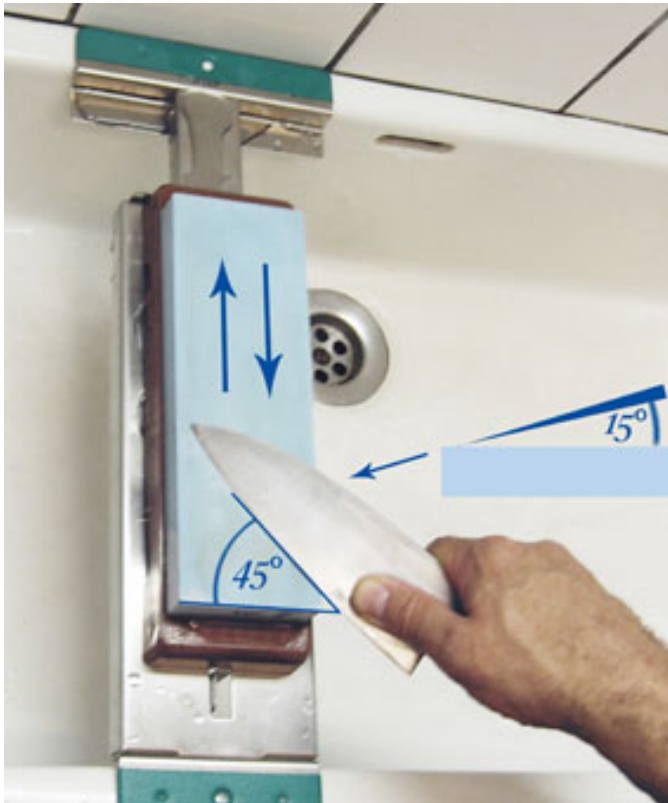


Den gewässerten Stein legen Sie auf eine rutschfeste Unterlage. Wer ganz professionell arbeiten möchte, verwendet eine Schleifbank.

□ **Das Schleifen eines Kata-ba-Messers** □

Kata-ba ist die traditionelle Art des einseitigen Anschliffs der Klinge; eine Seite hat einen starken Anschlag, die andere Seite ist flach.

Der Schleifstein wird mit der Flachseite senkrecht auf die Arbeitsfläche gelegt. Nun fassen Sie das Messer mit der Hand, die dem Griff gegenüber liegt, und führen Sie die Klinge senkrecht zum Stein.



Das Messer wird so gehalten, dass die Schneidkante auf dem Stein ruht und der Druck auf die Schneidkante gleichmäßig verteilt ist. Die Hand sollte sich nicht bewegen, sondern nur das Messer verschieben.



Wenn die Messerschneide ganz zusage der Stahlfert ist, in dem Sie es stellen, dass ha d er





Das Schleifen eines Ryo-ba-Messers □ □

Ryo-ba meint den beidseitigen Anschliff der Klinge, wie er hier in Europa üblich ist. In den letzten Jah

Das Grundprinzip ist dem Kataba-Schliff ähnlich, allerdings werden hier beide Messerseiten gleich be



Manchmal wird das Messer an einem Schleifstein geschliffen. Dabei ist es wichtig, dass man das Messer richtig hält und es nicht zu stark ansetzt. Man sollte auch darauf achten, dass das Messer nicht zu heiß wird und es regelmäßig abgekühlt werden muss.



Wenn ein Gegenstand aus Metall geschliffen wird, so wird er glatter und glänzender. Dies geschieht, weil die scharfen Kanten abgerundet werden und die Oberfläche glatter wird.